



Espaguetis con salmón ahumado en caliente

Espaguetis con salmón ahumado en caliente

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

500gr. de espaguetis, 200gr. de salmón ahumado caliente desmenuzado, 85gr. de hojas de rúcula, 4 cucharadas de alcaparras en conseva escurridas, 25gr. de pan rallado, 125ml. de aceite de oliva, 2 dientes de ajo picados, la ralladura de 1 limón y 2 chiles desmenuzados.

Pasos a seguir:

- 1) Se calientan 2 cucharadas de aceite, se fríe el pan rallado unos 3 minutos y se deja en un recipiente.
- 2) Hervir abundante agua y cocer la pasta 12 minutos, aproximadamente.
- 3) Se calientan los chiles y los ajos a fuego lento, sin llegar a freírlos.
- 4) Se escurren los espaguetis y se ponen en un bol.
- 5) Se añaden las alcaparras y la ralladura del limón al aceite y se vierte todo sobre los espaguetis.
- 6) Se agrega la rúcula y el salmón y se remueve todo.
- 7) Echar el pan rallado por encima y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-salmon-ahumado-en-caliente-180.php>